



CARTE "LA TABLE LOIRE&SENS"

Menu 39.00 euros

Entrées au choix :

- * Œuf parfait, velouté de potimarron, anguille fumée et écume de pécorino
- * Le maquereau juste snacké, crème de topinambour, gingembre. Shiitake écume dashi

Plats au choix :

- * Cabillaud rôti, mousseline de chou-fleur vanille, coques et noix de macadamia
- * Canette cuite à basse température, pulpe de panais et paprika fumé, brocolini grillé, jus épicé

Desserts au choix :

- * Le riz au lait en textures, caramel beurre salé, glace « Don papa », riz soufflé.
- * Le Bounty revisité, crémeux chocolat tonka, crumble coco/cacao, sorbet coco/vanille.

Menu 49.00 euros

Entrées au choix :

- * Le Saumon confit, miso / mangue, radis pickles, chips de riz, sorbet mangue piment
- * Le Rillaud d'Anjou poêlé, espuma d'oignons doux, chimichurri, oignons rouges pickles et croûtons.

Plats au choix :

- * Lotte fondante au beurre noisette, crème de lentilles du Puy, chorizo et bisque au curry rouge
- * Le porc ibérique, cuit au four, purée de céleri/wasabi, champignons, girolles pickles, jus corsé

Desserts au choix :

- * Le citron et la noisette, crème citron, crumble et glace aux noisettes, gelée au poivre Tchuli.
- * Poire pochée au miel et Guinness, crémeux chocolat, tuile grué, sarrasin et sorbet poire.

Supplément fromages au choix (8€) :

-
- * L'Assiette de trois fromages, chutney de saison.
 - * Le Brie de saison, chutney de saison.
-

Menu "AU CHOIX DU CHEF"

29.00€ trois services – 22.00€ deux services
Servi au déjeuner du Mardi au Vendredi



EXTRAITS DE LA CARTE DES VINS DE "LA TABLE LOIRE&SENS"

(Spécial Mesures sanitaires à partir du 11 juin 2021 - Prix TTC en € / Service compris)

		75cl	50 cl	37,50cl
NOS "BULLES" :	* Crémant de Loire - Domaine Gagnebert.	28,00		
	* Crémant de Loire Rosé - Domaine Gagnebert.	28,00		
	* Champagne Jacquart « Brut Mosaïque »	58,00		
	* Champagne Palmer Rosé.	58,00		
	* Champagne Palmer Brut Réserve	58,00		

NOS VINS BLANCS SECS :	* Anjou Blanc - Expression du Chenin Domaine des deux Moulins.	25,00		
	* Pouilly fumé Domaine André Dezat	35,00		19,00
	* Savennières « La Jalousie » - Domaine du Closel	38v,00		
	* Auxey Duresses- Jean Pascal et Fils.	48,00		

NOS VINS ROUGES :	* Anjou Villages Brissac - Domaine Haute Perche.	25,00	19,00	
	* Anjou Villages Brissac - "Le Clos du Chat" Domaine des deux Moulins.	28,00		
	* Saumur Champigny - Château de Targé.	26,00	19,00	
	* Saint Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons » Domaine Amirault	30,00		18,00
	* Saumur Champigny – Cuvée Clos du Moulin	38,00		
	* Côte de Bourg - Château La Tuilière	38,00		
	* Chorey-les-Beaune « Tue-Bœuf » Domaine Françoise André	50,00		

NOS VINS ROSÉS :	* Rosé de Loire - Domaine des Deux Moulins	22,00		
	* Saumur rosé - Château de Targé	22,00		
	* Chinon 2018 - Château La Grille	25,00		

EAUX MINERALES :	* San Pellegrino	50cl : 3,50€	100cl : 6,00€	
	* Chateldon	75cl : 8,00€		
	* Vittel	50cl : 3,50€	100cl : 6,00€	

MERCI DE VOTRE COLLABORATION PENDANT CETTE PERIODE "INÉDITE"